

सिर का सालन

मूल तेलुगू कहानी मोहम्मद खदीरबाबू

चित्रांकन गुलाम मोहम्मद शेख

> अँग्रेज़ी से अनुवाद सुशील जोशी

शृंखला सम्पादक सुशील शुक्ल

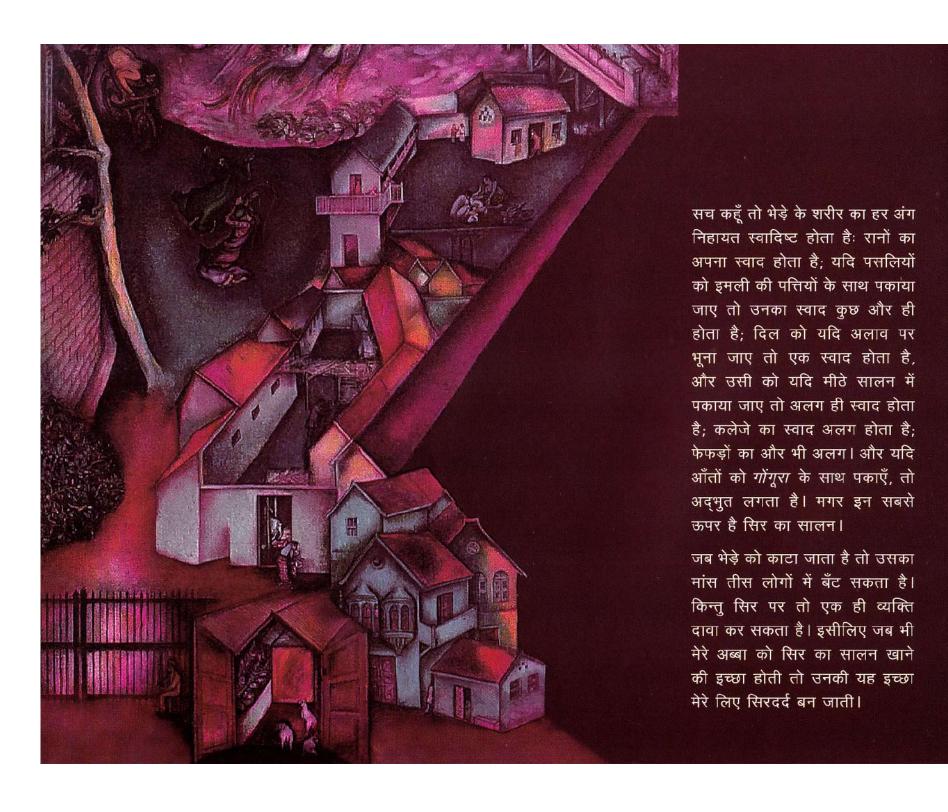


मेरे अब्बा बगैर मांस के खाना नहीं खा सकते।

अम्मी चांहे हफ्ते में छह दिन और छह रात मांस पकाए मगर सिर्फ एक खाने में तरकारी बना दे, तो वे मुँह बनाएँगे, भात को थाली में इधर-उधर सरकाएँगे, थाली अम्मी की ओर धकेल देंगे और खाने को छूने तक से इन्कार कर देंगे। कारण यह है कि मेरे अब्बा का जन्म ओंगोल ज़िले के एक तटवर्ती गाँव में हुआ था। मेरे दादा समुद्र के रास्ते मछलियाँ मद्रास भेजा करते थे। बचपन से ही अब्बा को रोज़ाना भरपेट मछली, झींगे, मांस और अण्डे मिलते थे, और वे ताकतवर और तन्दुरुस्त हो गए और मांस खाने के आदी हो गए।

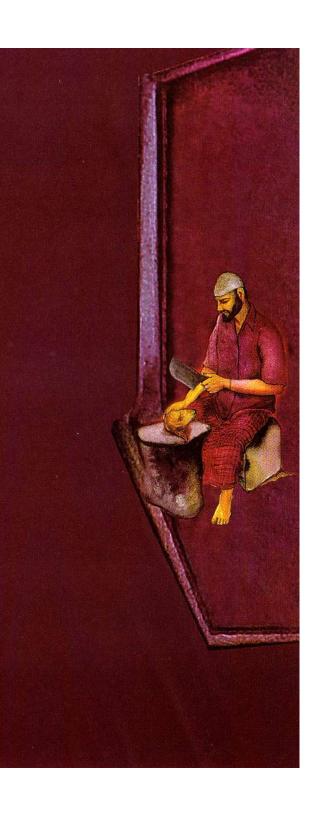
मगर तमाम किस्म के मांस में उन्हें जो चीज़ सबसे ज़्यादा पसन्द है वह है भेड़े के सिर का सालन।

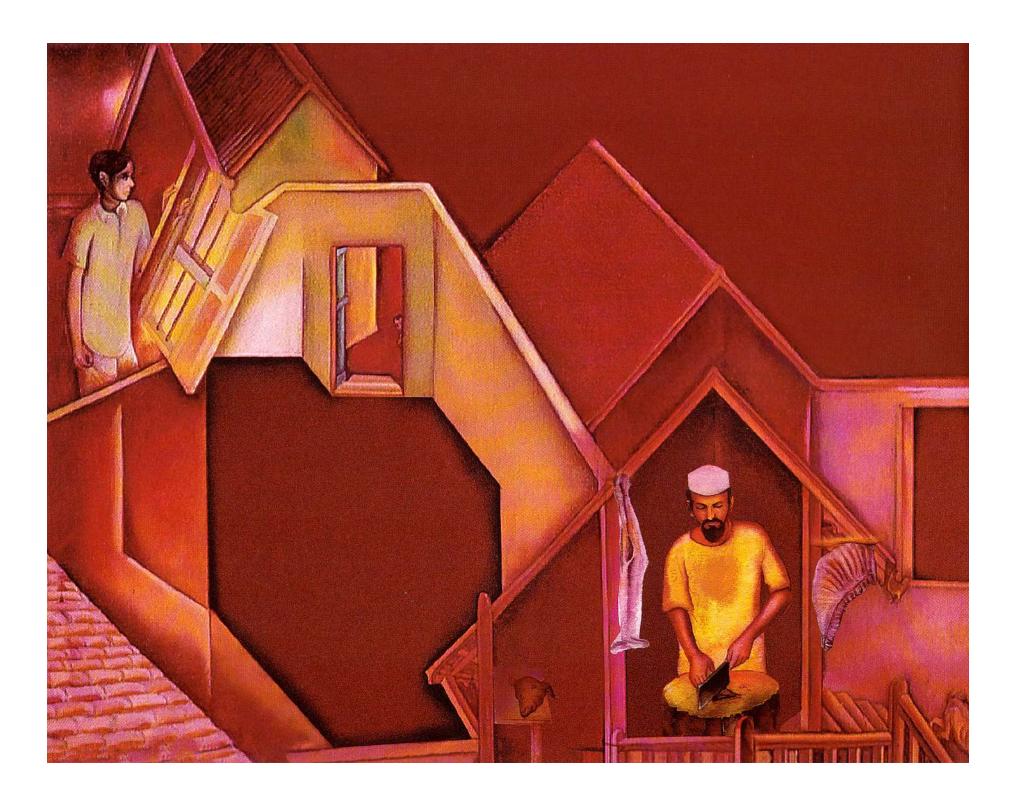


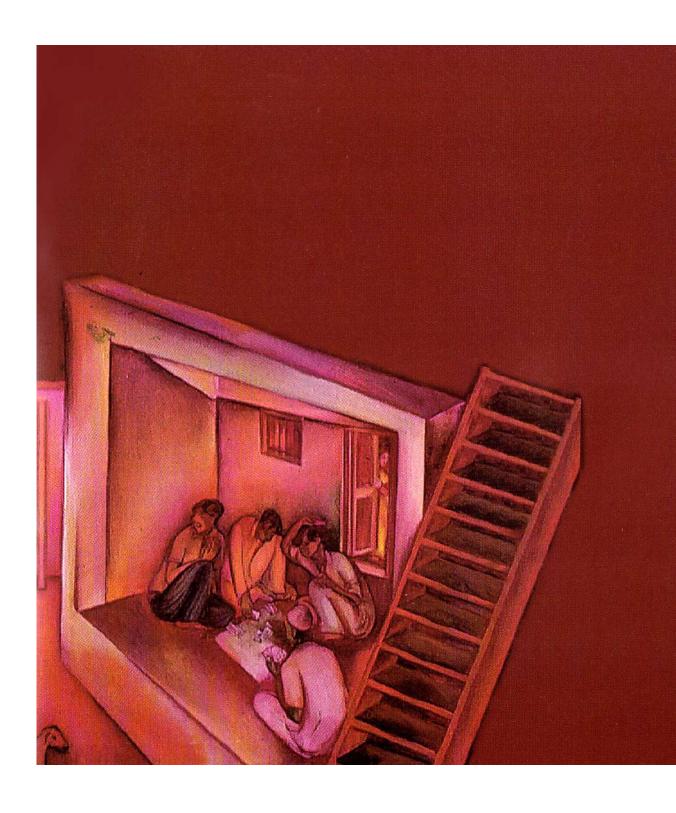


कारण यह है कि...मेरे करबे में माब्बाशा नाम का एक आदमी है। वैसे तो वह सुनार है किन्तु वह इतना नहीं कमा पाता है कि गुज़ारा हो सके (बेचारा, उसकी केवल लड़कियाँ ही लड़कियाँ हैं)। तो थोड़ा अतिरिक्त पैसा कमाने के लिए वह हर इतवार को भेड़ा काटकर उसका मांस बेचता है।

वह सब कुछ आपकी नज़रों के सामने करता है — भेड़ा लाता है, उसे काटता है, उसकी खाल निकालता है, उसके मांस के टुकड़े करता है। इसलिए लोग खुले मांस बाज़ार की बजाय उससे खरीदना पसन्द करते हैं। और वैसे भी इतवार के दिन मांस बाज़ार में गहमा-गहमी होती है, इसलिए यह समझ ही नहीं आता कि मांस विक्रेता भेड़ का मांस बेच रहे हैं या भेड़े का।







मेरे अब्बा जानते हैं कि माब्बाशा के भेड़े की बहुत माँग रहती है। वे मुझे फिल्म देखने के लिए पैसे की रिश्वत देकर शनिवार शाम को ही माब्बाशा के घर पर सिर की बुकिंग करवाने भेज देते हैं।

में खुशी-खुशी सरपट माब्बाशा के घर पहुँचता हूँ। पतली टीन की चादर से बने उनके अगले दरवाज़े पर झुककर उनसे कहता हूँ, "सुनो माब्बाशा...कल मेरे अब्बा को सिर चाहिए। वे चाहते थे कि मैं आपको बता दूँ।" अपनी लाल रेशमी लुंगी को पेट तक उठाते हुए माब्बाशा जवाब देता है, "वह तो ठीक है। मगर ध्यान रखना, भेड़े का सिर उधारी में नहीं मिलता। अपने अब्बा से कह देना कि नक्द भुगतान करना पड़ेगा।"

चूँिक माब्बाशा गाँव के सब लोगों को जानता है, इसिलए सबको मांस उधार दे देता है। किन्तु सिर की माँग बहुत ज़्यादा होती है, इसिलए उसका नक्द पैसा माँगता है। आखिरकार दिन ढलते-ढलते गुल्लक में थोड़े कड़क नोट हों, तो अच्छा लगता है ना?

माब्बाशा की हाँ सुनकर मैं घर की ओर दौड़ लगाता हूँ, ताकि अब्बा को यह बात बताकर उनकी खुशी में भागीदार बन सकूँ। मगर मेरी अम्मी बीच में टपककर उनकी खुशी पर ठण्डा पानी फेर देती हैं। हालाँकि अम्मी बाकी सारी बातों में अब्बा से सहमत होती हैं किन्तु सिर के सालन के मामले में वे उनकी एक नहीं सुनना चाहतीं।

वे कहती हैं, "सिर ही क्यों...पैसे की बरबादी है और कितनी मेहनत लगती है। यदि तुम आँत लेकर आओ तो उसका बढ़िया मीठा सालन बनाकर मज़ा आ जाए।" उन्हें आँतों का सालन ज़्यादा पसन्द है। अब्बा अम्मी की साड़ी का पल्लू पकड़कर मान मनौवल करने लगते हैं। "ऐसा मत कहो, प्लीज़। मेरी खातिर, यदि तुम अपने ढंग से सिर का सालन बनाओगी, तो मैं भरपेट खा सकता हूँ मेरी जान।"

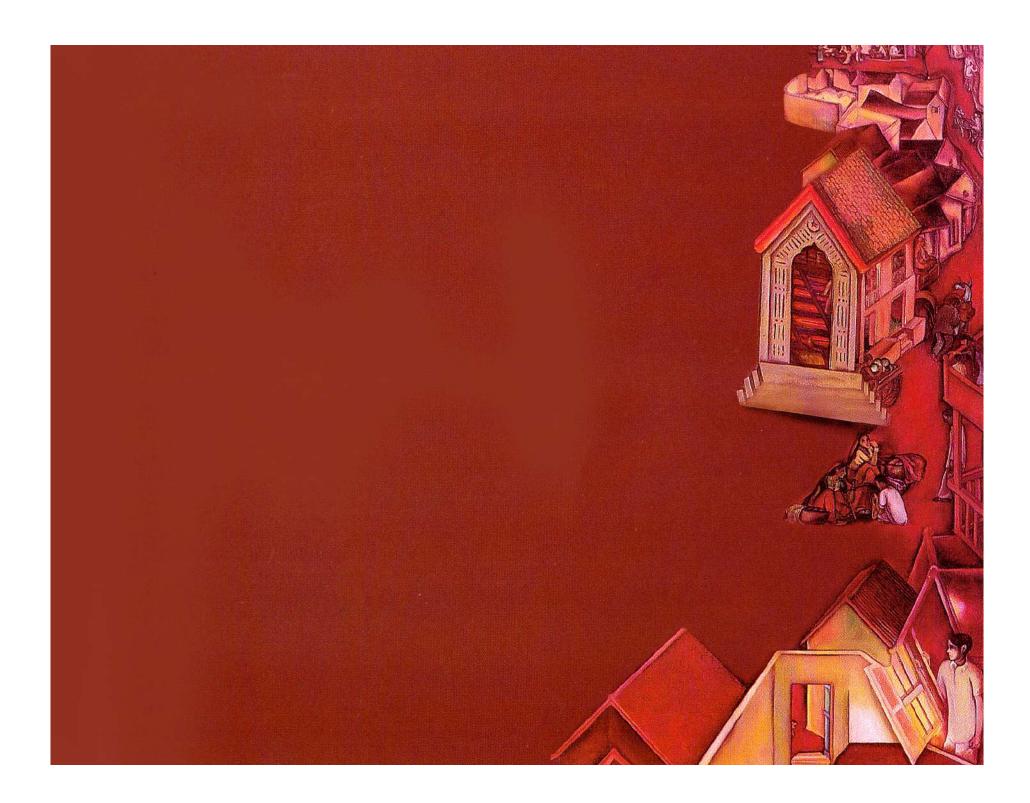
अब्बा की काफी मान मनौवल के बाद अम्मा मान जाती हैं।

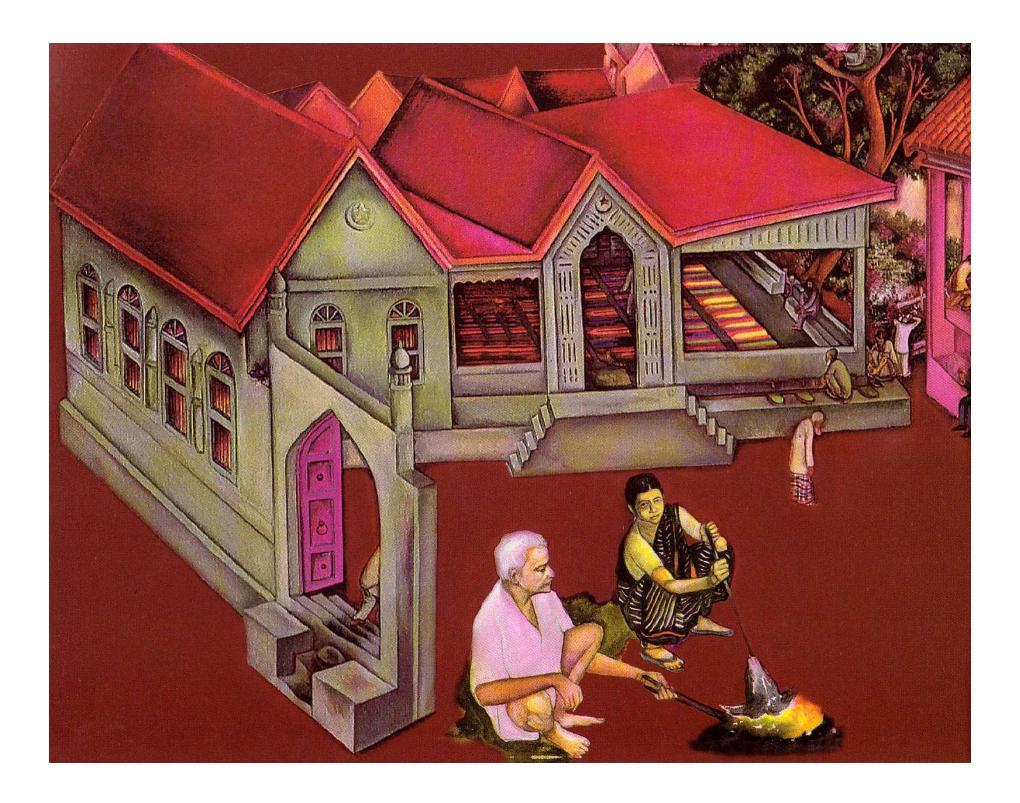
में इतवार को सुबह जल्दी उठकर माब्बाशा के घर जाता हूँ, पैसे उसके मुँह पर फेंकता हूँ, सिर और टाँगें लेकर तार की टोकरी में रखकर घर पहुँच जाता हूँ। ताज़ा कटे मांस के टुकड़ों से टपकता पानी सड़क पर एक डिज़ाइन बनाता चलता है।

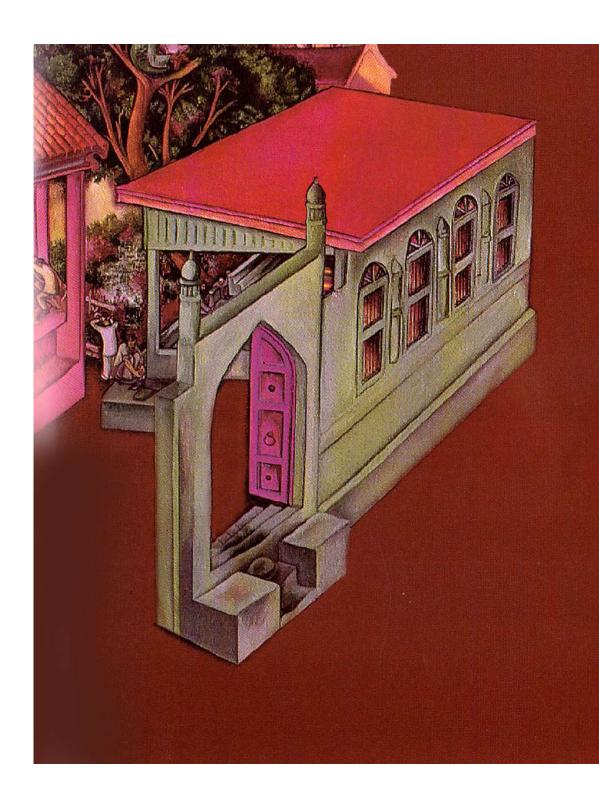
सिर्फ कुछ कहने के लिए अम्मी कहेंगी, ''पूरा बड़ा भेड़ा लगता है।''

अम्मी की बात को काटने के लिए अब्बा कहेंगे, "बिलकुल नहीं, इस भेड़े को तो अभी सींग भी नहीं निकले हैं।" "खैर, मेरा क्या जाता है," अम्मी मुझसे कहेंगी, "कदीरा, उठो और पहले इसे धुआँ करवा लाओ।"

तब, टोकरी को सिर पर उठाकर मुझे वेंकटेश्वर थिएटर के पास लोहा भट्टे के मज़दूरों के पास जाना पड़ेगा। तब तक वहाँ मेरे जैसे कई बच्चे आ चुके होंगे जो सिर को धुआँ करवाने ही आए होंगे। हर भट्टे पर दो-दो तो होंगे।

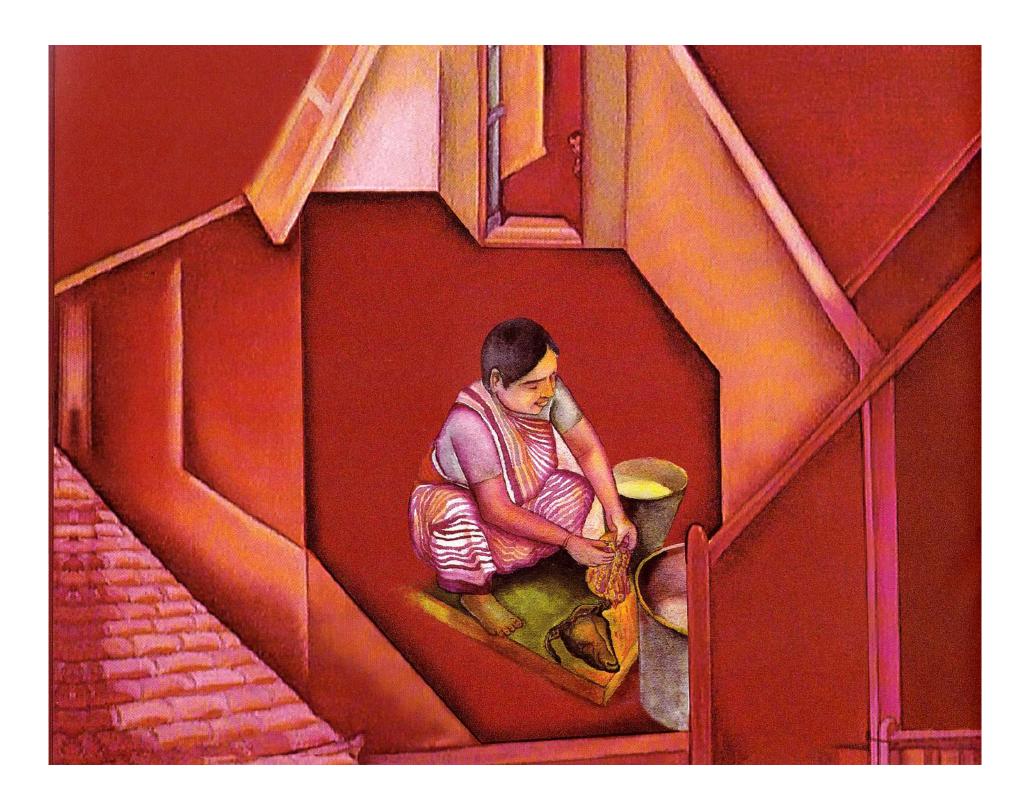


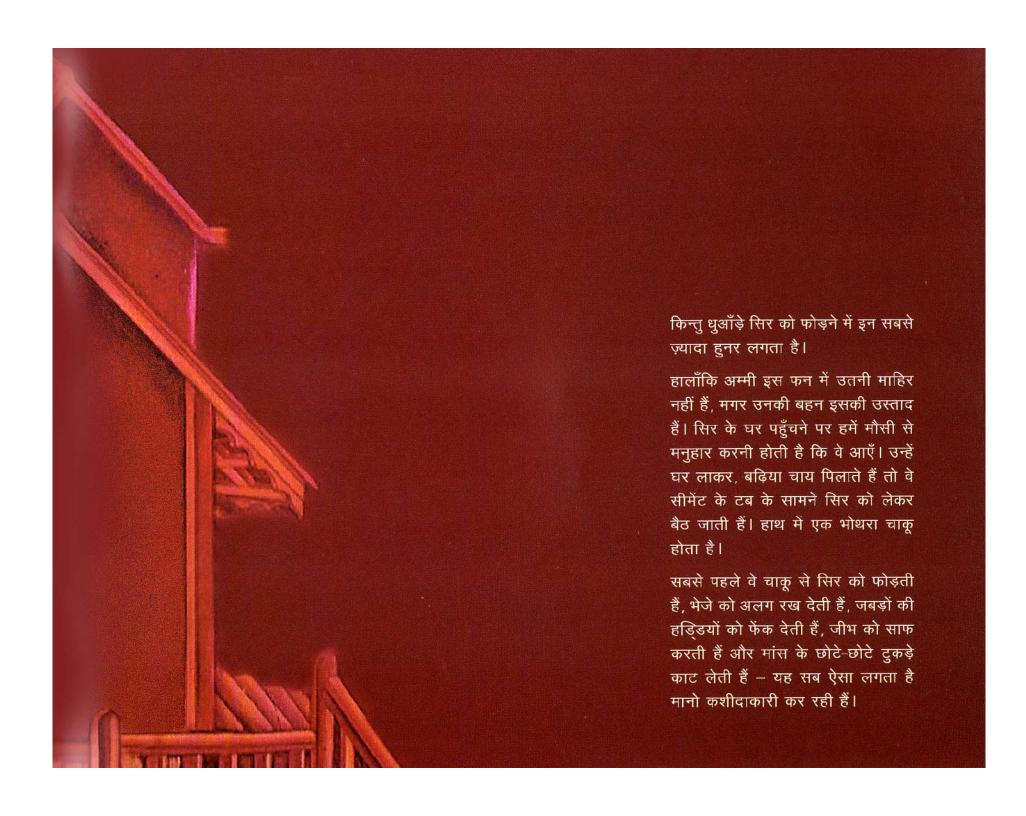




जिस भट्टे पर मैं सिर को धुआँ करवाने जाता हूँ वहाँ दम्पति जिस ढंग से काम करते हैं उसे देखना अद्भुत होता है। पति गरम कोयलों के सामने बैठकरं सिर को लोहे की एक छड़ में पिरोकर कोयलों के ऊपर घुमाता रहता है। पत्नी धमन के सामने बैठ धमन को चलाती रहती है और कोयले उठा-उठाकर पति को थमाती जाती है।

जब भेड़े के सिर के नए-नए बाल कोयले की आग से चटकने लगते हैं, तो भट्टे का पूरा कमरा प्यारी-सी गन्ध से भर जाता है। जब सिर अच्छी तरह धुआँड़ा हो जाता है, तो वह उसकी नाक और कानों को लोहे की लाल गरम छड़ से दागता है तािक कोई कीड़े वगैरह न बचे रह जाएँ। इस बीच पत्नी खुरों को एक हथौड़े से ठोंकती है, नाखून हटाती है और खुरों की सारी दरारों को सफाई से दाग देती है। यह सारा काम करवाने के दो रुपए लगते हैं।





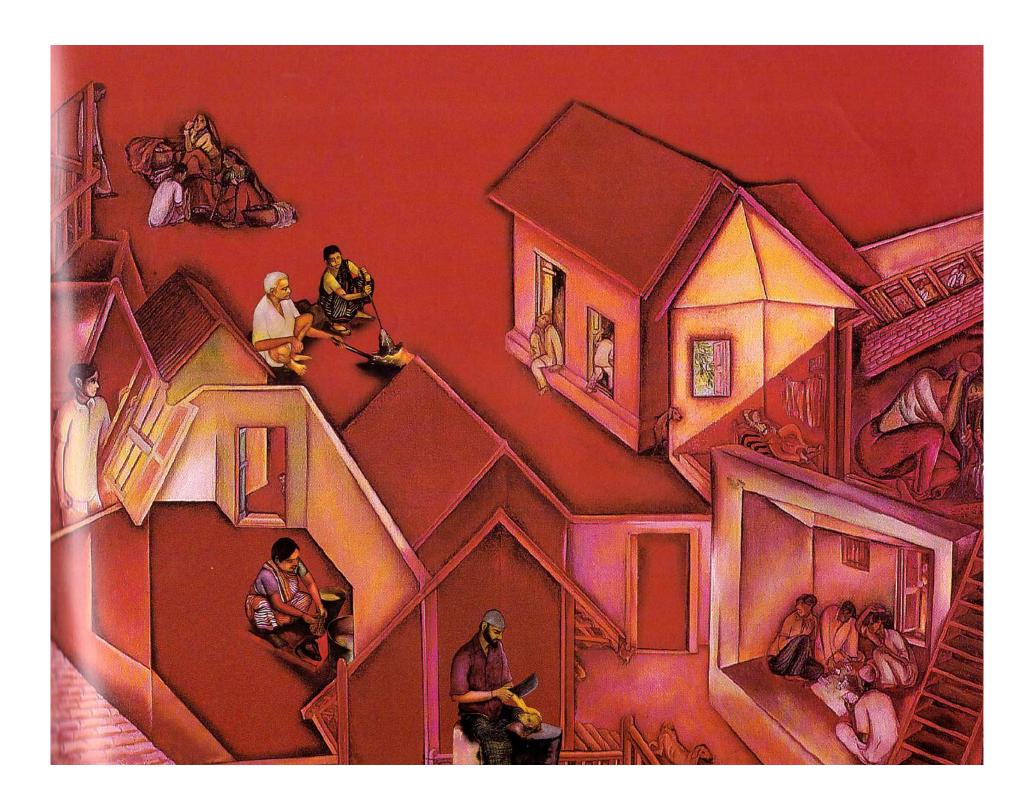
सब कुछ हो जाने के बाद मांस के छोटे-बड़े टुकड़ों को एक बड़ी पतीली में रख दिया जाता है।

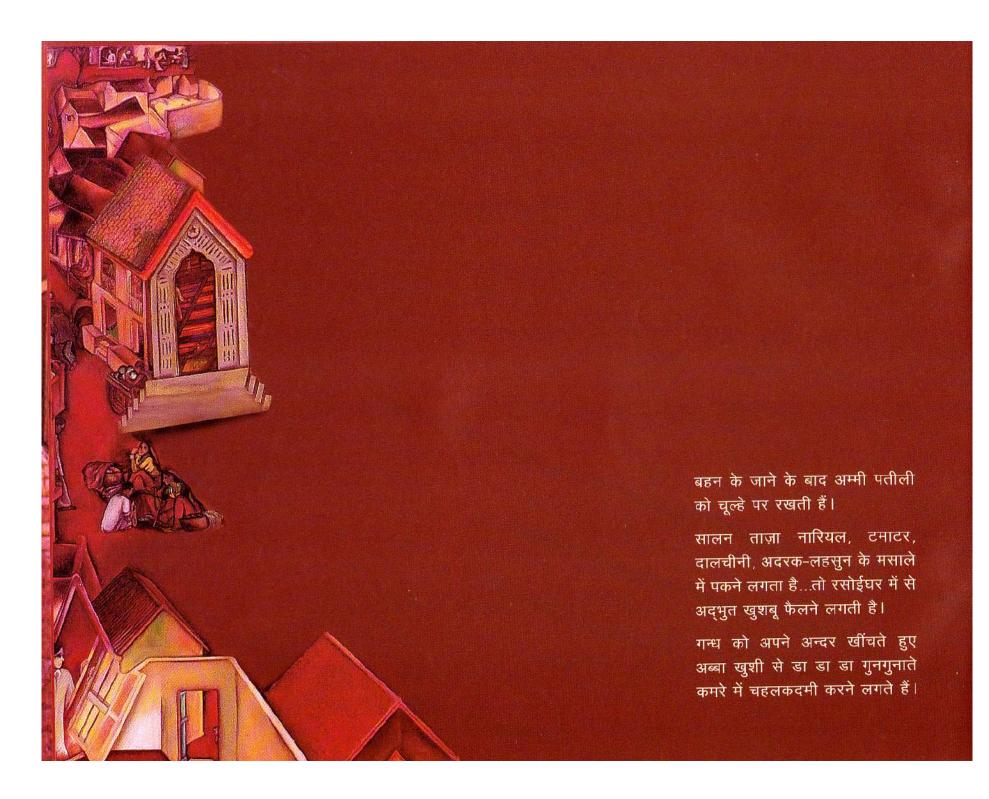
सौजन्यवश अम्मी मेरी मौसी से कहेंगी, "थोड़ी देर रुक क्यों नहीं जाती? थोड़ा सालन घर ले जाना।"

मौसी जानती हैं कि मेरी अम्मी कहें कुछ भी, किन्तु एक चम्मच सालन भी हाथ से जाने नहीं देंगी।

वे कहती हैं, "मुझे अब जाना पड़ेगा। यदि तुम सचमुच सालन भेजना चाहती हो, तो लड़के के हाथ भेज देना।"

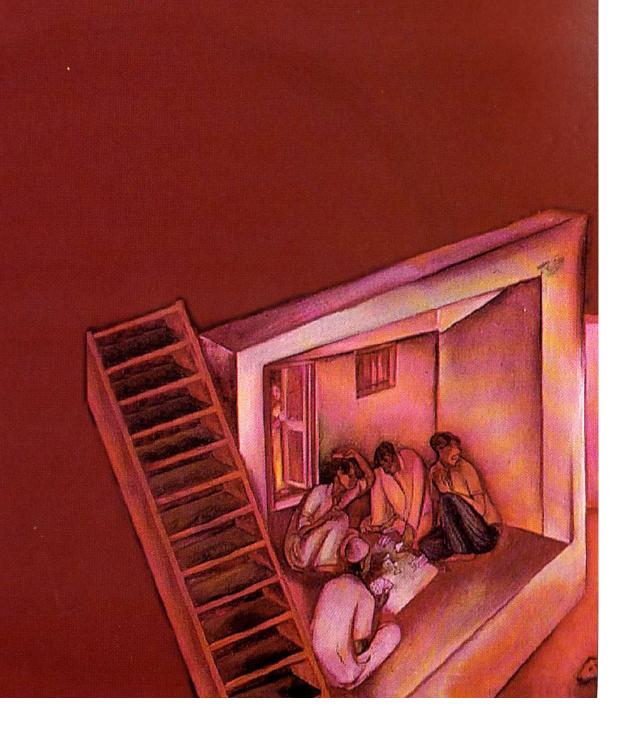
"ठीक है बहन," अम्मी जवाब देती हैं, और इन शब्दों को उसी पल याददाश्त में से पोंछ देती हैं।

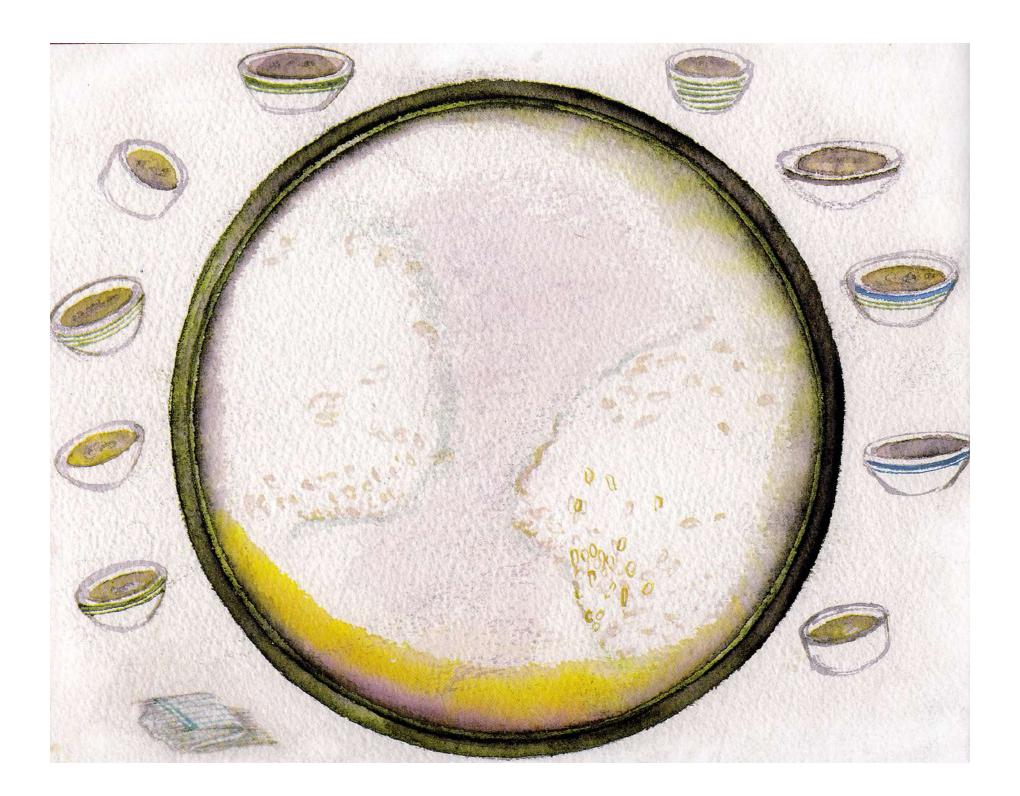




रसोई में अम्मी पतीली को चूल्हें पर से हटाती हैं, देख लेती हैं कि सालन ठीक से पक गया है और नमक एकदम सही डला है; साथ ही वे कड़ाही को चूल्हे पर चढ़ा देती हैं। थोड़े से तेल और मसाले में वे भेजे को तलती हैं, जब तक कि वह कल्थई न हो जाए और तीन मिनट के अन्दर उसे उतार लेती हैं।

अब हमारे पास एक तरफ सिर का सालन है और दूसरी तरफ तला हुआ भेजा। जब दोनों तैयार हो जाते हैं, तो एक मिनट का भी इन्तज़ार न करके अम्मी चटाई बिछाकर परोसने को तैयार हो जाती हैं।





अब्बा तेज़ी से अन्दर आते हैं और अपनी थाली लेकर बैठ जाते हैं; डा डा डा गुनगुनाना चलता रहता है। "मैंने सुबह नाश्ता नहीं खाया था, भूख से मरी जा रही हूँ," कहते हुए अम्मी बैठ जाती हैं। दादी दहलीज़ पर बैठते हुए कहती हैं, "मुझे दो–चार मुट्ठी दे दो।" मैं, मेरा बड़ा भाई, मेरी बहन, छोटा भाई...उनके पीछे-पीछे कतार में लग जाते हैं।

गोल घेरे में बैठकर, भात और तले हुए भेजे में मिलाकर सिर का सालन खाते हुए जिसमें इतनी चबी है कि हाथों में चिपकता है — छोटे-छोटे काले दुकड़ों का लज़ीज़ ज़ायका — सुबह का सिरदर्द गायब हो जाता है और महसूस होता है जैसे यह दुनिया स्वर्ग है।

गुलाम मोहम्मद शेख शुक्रिया अदा करते हैं सुखदेन राठौड़ और बी वी सुरेश का डिजिटलीकरण में सहाराता के लिए और फोटोग्राफी के लिए जलदीप चौहान का।

सिर का सालन/SIR KA SAALAN

मूल तेलुगू कहानीः मोहम्मद् खदीरबाबू

चित्रांकनः गुलाम मोहम्मद शेख

डिज़ाइनः चिनन

अँग्रेज़ी से अनुवादः सुशील जोशी शृंखला सम्पादकः सुशील शुक्ल

Anveshi

डिफरेंट टेल्सः स्टोरीज फ्रॉम मार्जिनल कल्चर्स एंड रीजनल लैंग्वेज, हैदराबाद के अन्वेषी रिसर्च सेंटर फ्रॉर विमेन्स स्ट्डीज़ की एक पहल। पराग इनीशिएटिव, सर रतन टाटा ट्रस्ट के सहयोग से विकसित। अँग्रेज़ी तथा मलयालम में डी सी बुक्स, कोट्टायम, केरल द्वारा और तेलुगू में हैदराबाद के अन्वेषी रिसर्च सेंटर फ्रॉर विमेन्स स्ट्डीज़ द्वारा प्रकाशित।

© कहानी, वित्रांकन व डिज़ाइनः अन्वेषी © हिन्दी अनुवादः एकलव्य (2017)

पराग इनिशिएटिव, टाटा ट्रस्ट, मुम्बई के वित्तीय सहयोग से विकसित

संस्करणः अक्तूबर 2017/ 3000 प्रतियाँ

पहला पूनर्मुद्रणः दिसम्बर 2021/ 2000 प्रतियाँ

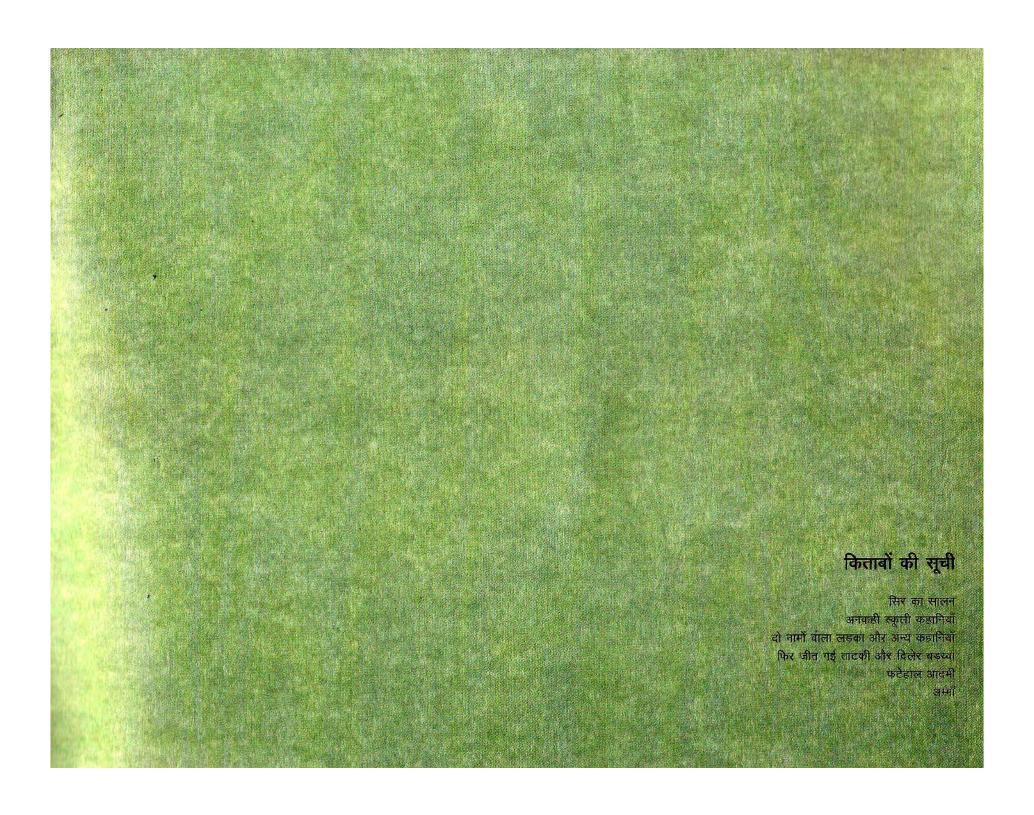
कागज़ः 100 gsm मैट आर्ट और 210 gsm पेपर बोर्ड (कवर)

ISBN: 978-93-85236-37-2

मूल्यः ₹ 70.00

प्रकाशकः एकलव्य फाउंडेशन जमनालाल बजाज परिसर फॉर्च्यून कस्तूरी के पास, जाटखेड़ी, भोपाल - 462 026 (मप्र) फोनः +91 755 - 297 7770, 71, 72, 73 www.eklavya.in/books@eklavya.in

मुद्रकः आर के सिक्युप्रिंट, भोपाल, फोनः +91 755 268 7589



सिर का सालन खदीर के परिवार में इतवार के दिन भोजन पकाने की ऐसी कहानी है कि मुँह में पानी आ जाए।

parag







डिफरेंट टेल्स क्षेत्रीय भाषा की कहानियाँ ढूँढ ढूँढकर निकालता है, ऐसी कहानियाँ जो ज़िन्दगी की बातें करती हैं - ऐसे समुदायों के बच्चों की कहानियाँ जिनके बारे में बच्चों की किताबों में बहुत कम पढ़ने को मिलता है। कई सारी कहानियाँ लेखकों के अपने बचपन का बयान करते हुए बड़े होने के अलग-अलग ढंगों को प्रस्तुत करती हैं, प्राय: एक प्रतिकूल दुनिया में जहाँ वे हमजोलियों, पालकों और अन्य वयस्कों से नए सम्बन्ध बनाते हैं। ज़ायकेदार व्यंजनों, छोटे-छोटे जुगाड़ खेलों, स्कूल के अनापेक्षित सबकों और दिलदार दोस्तियों के माध्यम से ये कहानियाँ हमें एक दिलकश सफर पर ले जाती हैं।